

# Torta de Compota de Manzana

Desserts, B-20

Ingredients	25 Porciones		50 Porciones		Directions
	Weight	Measure	Weight	Measure	
Harina todo uso fortificada	15 oz	3 1/2 tazas	1 lb 14 oz	1 cuarto gl 3 tazas	<ol style="list-style-type: none"> <li>En una batidora, mezcle la harina, azúcar, leche en polvo, polvo de hornear, sal, clavos de olor, y canela por 1 minuto a velocidad baja.</li> <li>En un recipiente aparte, combine los huevos, vainilla, y agua.</li> </ol>
Azúcar	14 oz	2 tazas	1 lb 12 oz	1 cuarto gl	
Leche en polvo descremada instantánea		1/2 tza		1 tza	
Polvo de hornear		2 cdas		1/4 tza	
Sal		3/4 cdtas		1 1/2 cdta	
Clavos de olor molidos		3/4 cdtas		1 1/2 cdta	
Canela molida		1 1/2 cdta		1 cda	
Huevos congelados enteros, previamente descongelados	8 oz	3/4 tza 3 cdas	1 lb	1 3/4 tazas 2 cdas	
O		O		O	
Huevos frescos		5		9	
Vainilla		1 1/2 cdta		1 cda	

Manteca	6 1/2 oz	1 tza	13 oz	2 tzas	<b>3.</b> Agregue la manteca y la mezcla líquida a los ingredientes secos. Mézclelos por 30 segundos a velocidad baja. Bátalo por 6 minutos a velocidad media.
Compota de manzana enlatada	13 1/2 oz	1 1/2 tzas	1 lb 11 oz	3 tzas	<b>4.</b> Agregue la compota de manzana. Mézclelo por 30 segundos a velocidad baja. Bátalo por 3 minutos a velocidad media. Añada las pasas (opcional) y las nueces (opcional). Mezcle por 1 minuto a velocidad baja.
*Pasas, esponjadas (opcional)	8 oz	1 1/4 tzas	1 lb	2 1/2 tzas	
Nueces picadas (opcional)	4 oz	3/4 tza 3 cdas	8 oz	1 3/4 tzas 2 cdas	<b>5.</b> En cada bandeja de hornear (9" x 13" x 2") que ha sido ligeramente cubierta con aceite antiadherente en aerosol y espolvoreada con harina, vierta 3 lb 12 oz (1 cuarto de gal 3 1/2 tzas) de la masa. Para 25 porciones, use 1 bandeja. <b>6.</b> Hornee hasta que esté ligeramente dorado. En horno convencional: 375° F por 35 minutos. En horno de convección: 325° F por 25 minutos. <b>7.</b> Enfríelo. Si desea, espolvoree ligeramente con azúcar en polvo. <b>8.</b> Corte cada bandeja 5X5 (25 piezas). Cada porción tiene 1 pieza.

## Notas

\*Para esponjar las pasas, cubra la fruta con agua hirviendo. Remójela de 2 a 5 minutos. NO LA REMOJE DEMASIADO. Escúrrala bien antes de usar.

**Actualizado en julio de 2014. La estandarización está en progreso. Un nuevo análisis de nutrientes está por venir.**

Serving	Yield	Volume
1 porción provee 1 oz al equivalente de granos	<b>25 Porciones:</b> 3 lb 12 oz (masa de torta)	<b>25 Porciones:</b> 1 bandeja
	<b>50 Porciones:</b> 7 lb 8 oz (masa de torta)	<b>50 Porciones:</b> 2 bandejas

Nutrients Per Serving					
Calorías	N/A	Grasa total	9 g	Fibra dietetica	1 g
Proteinas	3 g	Grasa saturada	2 g		
Carbohydrate	33 g	Sodio	207 mg		